38e Année. — Tome LXXIV. N° 1929 Paris, 18 Juin 1931

REVUE DE VITICULTURE

ACTION DES CIRCUITS OSCILLANTS SUR LA DEGENERESCENCE DES POMMES DE TERRE (1)

A la suite des communications présentées récemment (2) par M. Jaguenaud, concernant l'influence de la nature géologique du sol et des conditions d'altitude sur la dégénérescence des pommes de terre, phénomènes qu'il explique par les travaux et les théories de M. Georges Lakhovsky, je viens apporter la confirmation de sa thèse, ayant entrepris, moi-même, sur différents végétaux, notamment sur les pommes de terre, des recherches avec les Circuits Oscillants, selon les méthodes de M. Lakhovsky.

Depuis 1926, j'ai cultivé des pommes de terre dans ce but à l'Ecole d'Agriculture de Montpellier et dans le Jardin de la Société d'Horticulture de l'Hérault, situés à faible altitude sur des sols argilo-calcaires très compacts, dont la teneur en calcaire dépasse 50 % dans certaines stratifications.

Les essais ont porté notamment sur l'espèce « Commersoni Violet », qui préfère les terrains siliceux, et, à titre de comparaison, sur la « géante bleue » et l'« Institut de Beauvais », qui sont mieux adaptées aux terrains calcaires.

Les variétés expérimentées ont, en général, été défavorablement affectées par la nature de ce sol, en particulier l'« Early rose » et la « géante bleue ». Cette dernière pourrissait avec une rapidité déconcertante, soit dans le sol, soit après récolte. Les autres espèces se défendirent mieux : « Hollande », « Institut de Beauvais », « Commersoni Violet ». Celle-ci présente une diminution de vigueur considérable avec décoloration plus ou moins complète de l'épiderme.

Des essais ont été faits autour d'un certain nombre de pieds de pommes de terre avec circuit oscillant en cuivre. Les résultats ont été très favorables sur plusieurs dizaines de pieds, chaque année, de 1926 à 1930.

La nature du métal joue un rôle considérable dans l'influence de ces circuits. Nous avons fait des essais comparatifs avec des circuits d'aluminium, nickel et plomb.

Avec l'aluminium, on enregistre une diminution très nette de la production.

(1) Note de M. Labergerie, présentée par M. L. Mangin à l'Académie des Sciences (séance du 1er juin 1931).
(2) Académie des Sciences (2 mars 1931) et Académie d'Agriculture (25 mars 1931).

Avec le plomb, on constate une augmentation de la tubérisation et une tendance exagérée à la pourriture après arrachage.

Sur tous les pieds munis d'une façon constante de circuits Lakhovsky, nous avons remarqué l'absence totale de destruction des tubercules par les ravageurs souterrains (rats, courtilières, etc...), tandis que les tubercules des pieds témoins étaient presque entièrement détruits par ces animaux.

Les récoltes en tubercules provenant des divers pieds traités et témoins furent placées dans des sacs à raisin et observées avec soin.

Les tubercules produits par les pieds munis du circuit oscillant en cuivre se conservèrent d'une manière très satisfaisante et purent être replantés successivement plusieurs années de suite, ce qui indique une diminution très nette de la dégénérescence habituelle des cultures de pommes de terre dans les régions méditerranéennes de faible altitude.

L'orientation de l'ouverture des circuits oscillants, par rapport au méridien magnétique, joue un rôle important. En 1929 et 1930, des pieds de pommes de terre furent groupés par quatre autour d'un pivot central en bois sur lequel furent fixés les quatre circuits Lakhovsky disposés en étoile. Ce dispositif, qui maintenait une distance de 35 centimètres environ entre les pieds, éliminait les différences de fertilité du sol, au moins en partie. Aucun engrais ni amendement ne fut employé dans ces expériences.

Les résultats numériques suivants représentent la moyenne d'expériences effectuées sur plus de deux cents pieds entourés de circuits Lakhovsky en cuivre. Pour différentes orientations de l'ouverture du circuit, les moyennes des résultats obtenus ont été proportionnelles aux nombres suivants :

Orientation des extrémités des circuits oscillants vers :

le Nord	10
le Sud	5,5
l'Est	4
l'Ouest	3,5

Au contraire, l'action déprimante de l'aluminium a été plus marquée dans la direction du Nord, mais les observations (poids, conservation, etc...) avec ce métal ont été rendues plus difficiles par suite des déprédations des ravageurs souterrains. Le nickel et le plomb ont donné lieu à des observations du même ordre.

Il nous paraît intéressant de signaler que le circuit Lakhovsky est beaucoup moins efficace placé horizontalement que s'il est incliné vers la verticale. Lorsque les pointes sont redressées vers le haut, l'action est complètement nulle et, parfois, il se produit un effet nuisible.

Ces expériences montrent suffisamment comment les circuits oscillants peuvent être utilisés avec succès pour lutter contre la dégénérescence des pommes de terre. Ils font également ressortir l'influence très marquée de la nature du métal constituant le circuit.

LABERGERIE.

LES ARSENIATES DE PLOMB AGRICOLES

La toxicité bien connue des dérivés de l'arsenic a été mise à profit en France depuis 25 ans environ pour lutter d'une manière générale contre les divers insectes qui s'attaquent aux récoltes, soit aux feuilles, soit le plus souvent et le plus dangereusement aux fleurs et surtout aux fruits. Les arsenicaux constituent bien le type des insecticides par ingestion, l'insecte étant tué en mangeant l'organe qu'il cherche à détruire, si cet organe est recouvert de toxique. Agissant par ingestion, ces produits ne peuvent être efficaces que sur les insectes parfaits et sur les larves ou vers ; ils sont inopérants sur les chrysalides. Pour les principales cultures françaises et pour les dévastations plus fréquentes, nous rappellerons l'efficacité des sels arsenicaux sur :

Insectes parfaits de la vigne : Altise, Cigarier, Gribouri.

Insectes larvaires de la vigne : Cochylis, Eudémis, Pyrale.

Insectes larvaires des arbres fruitiers : Carpocapse, Hyponomeute, chematobie, Anthonome, les vers dus à la mouche de la cerise et à la mouche de l'olivier.

Après quelques timides essais faits en Californie sur les arbres fruitiers, l'emploi des produits arsenicaux a été préconisé d'abord en Algérie par Roger Marès pour lutter contre l'Altise, qui commettait des dégâts très importants. La formule à utiliser était à base d'arsénite de soude ; les viticulteurs préparaient alors eux-mêmes l'arsénite de soude en solution, en faisant réagir dans l'eau bouillante du carbonate de soude sur l'acide arsenieux (100 grammes d'acide arsenieux dans 100 litres d'eau). A cette préparation assez longue et présentant quelques ennuis, il fut substitué peu après l'arsénite de soude sec offert par l'industrie chimique, à la dose de 100 à 150 grammes par hectolitre. L'action contre les Altises était certaine, mais il se produisait assez souvent des brûlures sur les jeunes pousses ; les traitements devant être appliqués quelquefois au moment du départ de la végétation. L'arséniate de soude anhydre remplaça l'arsénite ; sa composition est constante et les dangers de brûlures sont nettement moins marqués par son emploi.

Utilisés d'abord en simple solution dans l'eau, l'arsénite de soude et ensuite l'arséniate de soude furent ajoutés aux bouillies cupriques ; Il était en effet très rationnel de penser que, sous forme alors insoluble, avec l'arsénite ou l'arséniate de cuivre (cas des bouillies acides) ou encore l'arsénite ou l'arséniate de chaux (cas des bouillies bordelaises alcalines), les propriétés insecticides ne seraient pas sensiblement modifiées. L'expérience culturale a démontré que ce point de vue théorique ne se vérifiait pas ; les bouillies cupro-arsenicales, ainsi préparées à base de sels arsenicaux, ont une efficacité nettement diminuée. Il y a lieu de noter que les possibilités de brûlures ont disparu par l'utilisation des dérivés cupriques insolubles.

Il résulte de cette observation que le pouvoir toxique n'est pas en relation directe avec la richesse arsenicale ; la forme insoluble est moins insecticide que

la forme soluble à dose égale d'arsenic. Cette conclusion, vis-à-vis des insectes, est en accord avec ce que l'on sait à propos des animaux supérieurs, à savoir qu'un toxique aura un effet d'autant plus marqué qu'il est en solution ; les principales raisons en sont : la facilité d'absorption par les muqueuses lorsque la toxique est en solution, et les difficultés de dissociation par l'organisme des produits insolubles, ces difficultés étant en relation avec la nature du métal associé à l'arsenic.

Quelques années après les constatations ci-dessus, la question fut étudiée par les Laboratoires d'Essais agricoles officiels de l'Amérique du Nord ; il a été essayé dans ces Laboratoires, et sur les principaux insectes à combattre, une série importante de sels d'arsenic. Ne retenant que les combinaisons à base de métaux usuels, il a été démontré que l'arséniate de plomb se classait en toute première ligne ; c'est-à-dire qu'à dose d'arsenic égale son efficacité était nettement supérieure à celle des autres dérivés à base de cuivre, chaux, etc. Ces essais de laboratoires ont été confirmés par l'emploi en culture des principaux sels d'arsenic ; la numération des insectes tués, l'évaluation des dégâts commis par ces insectes, ont permis d'arriver aux mêmes conclusions en faveur de l'arséniate de plomb. A la suite de ces travaux, l'emploi de l'arséniate de plomb a été vulgarisé en France ; il a été d'abord préparé par les agriculteurs d'après la formule :

Arséniate de soude anhydre : 200 grammes ;
Acétate de plomb cristallisé : 600 grammes ;
Eau : 100 litres.

On fait dissoudre séparément l'arséniate de soude dans une partie de l'eau, l'acétate de plomb dans le reste de l'eau, et on verse la solution d'arséniate de plomb dans celle d'arséniate de soude ; il se forme par double réaction de l'arséniate de plomb à l'*état naissant* et de l'acétate de soude (lequel ne présente aucun danger pour la végétation). Les difficultés de préparation sont moins marquées que pour la solution d'arsénite de soude (formule Roger Marès) ; cependant la manipulation à la ferme de produits de cette nature a été considérée à juste titre comme peu désirable. L'industrie chimique a présenté alors de l'arséniate de plomb sous deux formes principales : l'arséniate de plomb préformé, le plus souvent en pâte, quelquefois en poudre d'une part, et d'autre part les mélanges de poudres, sous forme de poudre unique, permettant d'obtenir au moment de l'emploi l'arséniate de plomb à l'*état naissant* dans les mêmes conditions que dans la préparation de la formule ci-dessus indiquée.

Tout en reconnaissant la valeur insecticide des deux méthodes, il a été attribué quelquefois un pouvoir toxique supérieur à l'une ou à l'autre ; cette attribution semble plutôt d'ordre théorique. Nous avons pensé qu'il serait intéressant d'essayer une mise au point, nous appuyant sur ce que nous savons de la valeur des bouillies cupriques en relation avec le moment de la préparation et le moment de l'emploi, et aussi sur quelques essais de laboratoires. Les bouillies cupriques doivent être répandues le plus tôt possible après leur préparation, c'est-à-dire après l'obtention sous forme légère, floconneuse, du

précipité constituant le sel de cuivre de réserve. L'on arrive ainsi à une répartition égale sur le végétal et à une adhérence assez marquée. En est-il de même avec les divers arséniates de plomb offerts par l'industrie ?

L'arséniate de plomb préformé, livré en pâte le plus souvent, est obtenu dans l'industrie par double réaction entre l'arséniate de soude et le nitrate de plomb ; il se forme de l'arséniate di-plombique avec de faibles quantités d'arséniate tri-plombique. Le produit en pâte contient 50 à 55 % d'arséniate de plomb, correspondant à 17-19 % d'anhydride arsenique ; pour arriver à ce résultat, il faut opérer industriellement avec des liqueurs très concentrées, à température très élevée ; dans ces conditions, le précipité obtenu est fatalement très dense.

Nous avons dit que l'application de la formule : arséniate de soude anhydre + acétate de plomb donnait naissance à de l'arséniate de plomb à l'état naissant ; il s'agit ici d'arséniate tri-plombique en majeure partie. Les produits proposés aux agriculteurs, sous forme de poudre unique à base d'arséniate de soude et d'acétate de plomb, conduisent au même résultat : l'arséniate de plomb à l'état naissant, lorsqu'ils sont préparés normalement, c'est-à-dire lorsque a été vaincue l'incompatibilité chimique bien connue : la réaction même à sec de l'arséniate de soude anhydre sur l'acétate de plomb cristallisé.

L'arséniate diplombique préformé a-t-il un pouvoir toxique supérieur à celui de l'arséniate tri-plombique et son efficacité est-elle aussi sûre que celle de l'arséniate de plomb à l'état naissant ? En ce qui concerne le pouvoir toxique : la différence de composition entre ces deux sels très voisins est bien faible et les propriétés insecticides doivent être comparables. Au surplus, la détermination exacte du pouvoir toxique est bien difficile pour ne pas dire impossible ; il faudrait pouvoir établir, non pas la dose massive qui tue sûrement, comme cela pourrait être le cas dans la question qui nous occupe, mais la dose limite. Cette dose limite semble devoir être extrêmement faible, d'un ordre nettement inférieur à celui des doses utilisées dans la pratique. Cette manière de voir s'appuie sur ce que l'on sait du mode d'action d'un autre insecticide : le pyrèthre ; ce produit utilisé en vaporisation dans l'air et en chambre close, sous forme de dissolution dans le pétrole, est toxique pour les mouches, les moustiques, etc., à des doses de principe actif — la pyréthrine — extrêmement faibles (au maximum un millionième). Si l'on considère une mouche, la dose de pyréthrine de un cent millième de milligramme paraît très largement suffisante pour la tuer. Ce qui nous paraît important dans l'emploi d'un insecticide, ce n'est pas sa toxicité relative, c'est bien plutôt la possibilité avec laquelle il sera absorbé par l'insecte. Ce qui paraît intervenir dans l'efficacité d'un produit, c'est sa répartition aussi régulière que possible ; plus son état de division sera grand, plus sa répartition sera égale et plus son pouvoir toxique pourra être utilisé. Si ces considérations sont exactes, l'arséniate de plomb à l'état naissant doit permettre d'obtenir des résultats pratiques plus marqués que ceux donnés par l'arséniate de plomb préformé. Ces considérations sont confirmées par l'examen microscopique : si l'on examine au microscope (grossissement 800 diamètres) de l'eau contenant en suspension, à dose d'arsenic

égale, les deux arséniates de plomb, et avec les précautions d'usage, on constate que l'arséniate de plomb préformé est constitué par des cristaux nets, à angles bien marqués, le plus souvent sous forme de tablettes hexagonales ou d'aiguilles, avec quelques grains peu nombreux. L'arséniate de plomb à l'état naissant se présente sous la forme de grains séparés ou accolés en grappes ; un grand nombre de ces grains est animé dans l'eau d'un mouvement permanent de va-et-vient se rapprochant de celui observé dans l'état colloïdal (mouvement Brownien). Le diamètre des grains de l'arséniate de plomb à l'état naissant est de 1,8 à 5 fois plus petit que la largeur moyenne des cristaux de l'arséniate de plomb préformé. Il en résulte que le volume des particules constituant l'arséniate de plomb préformé est de 6 à 125 fois plus grand que celui des particules constituant l'arséniate de plomb à l'état naissant.

Ces observations nous conduisent à la conclusion suivante : la répartition de l'arséniate de plomb à l'état naissant, sur les végétaux à protéger, semble devoir être plus régulière et plus uniforme ; il a un « pouvoir couvrant » plus marqué. L'examen comparatif des végétaux traités avec les deux produits confirme cette manière de voir ; avec l'arséniate de plomb à l'état naissant, le produit toxique est répandu sous forme de granulé fin ; assez souvent, par l'emploi de l'arséniate de plomb préformé, on constate sur les végétaux de grandes plaques laissant entre elles des surfaces non recouvertes. Nous estimons donc que l'efficacité de l'arséniate de plomb à l'état naissant semble devoir être supérieur.

P. B.

LA PROTECTION DES APPELLATIONS D'ORIGINE ET LES USAGES LOCAUX, LOYAUX ET CONSTANTS

On n'a pas oublié les difficultés auxquelles donna lieu l'application de l'article premier de la loi du 6 mai 1919, qui prévoit qu'une action civile spéciale permettra de faire interdire l'emploi des appellations d'origine lorsqu'il est fait *contrairement à l'origine des produits auxquels elles sont appliquées ou à des usages locaux, loyaux et constants.*

C'est sur ce texte qu'est basée la définition des appellations d'origine, qui, depuis la suppression des délimitations administratives, ne peut être faite que par les tribunaux judiciaires ou par le législateur lui-même.

La Cour de Cassation, dans des arrêts rendus en mai 1925 et qui terminaient un procès en délimitation de la Champagne viticole, admit que les usages mentionnés à l'article premier de la loi du 6 mai 1919 sont ceux qui permettent de délimiter le lieu d'origine du produit auquel l'appellation qui fait l'objet du procès est appliquée. Il en résulte que, pour le droit aux appellations d'origine, « le fait géographique seul importe ». En d'autres termes, suivant la thèse de la Cour de Cassation, tout produit qui à l'origine indiquée par l'appellation (un vin originaire de la province de Champagne, lorsqu'il

s'agit de l'appellation Champagne, un vin originaire de la commune de Châteauneuf-du-Pape, lorsqu'il s'agit de l'appellation Châteauneuf-du-Pape, par exemple) a droit à cette appellation. Les usages locaux, loyaux et constants n'interviennent que pour étendre, dans certains cas, les limites de ces zones de production (appellations Cognac, Bordeaux, Sauternes, par exemple).

Cette interprétation eut pour conséquence, comme il fallait s'y attendre, de pousser les vignerons à rechercher la quantité aux dépens de la qualité, en plantant des cépages à grand rendement et en utilisant des terrains qui, jusque-là, avaient été réservés à d'autres cultures et qui étaient incapables de produire des vins équivalents à ceux qui avaient fait la réputation de l'appellation d'origine.

C'est dans ces circonstances que M. Capus, ancien ministre de l'Agriculture, alors député, déposait, le 23 juin 1925, une proposition de loi d'où est sortie la loi du 22 juillet 1927. La proposition initiale de M. Capus avait, toutefois, subi diverses modifications. Dans son texte primitif, elle prenait place à la suite du premier alinéa de l'article premier de la loi du 6 mai 1919 et elle décidait que « *l'appellation d'origine d'une commune ou d'une région ne peut être appliquée qu'aux produits obtenus, dans cette commune ou région, conformément aux usages locaux, loyaux et constants* ». Elle ajoutait que « *pour les vins, l'aire de production (terrains) et l'encépagement, conditionnent principalement leur appellation d'origine* ».

Ces dispositions permettaient aux tribunaux de maintenir, en tenant compte de la diversité des situations, le respect des usages locaux, loyaux et constants dont l'observation assure la qualité des produits ; on leur indiquait, par ailleurs, quelles sont les conditions de production les plus importantes au point de vue viticole : terrains et cépages.

La disposition essentielle de la loi du 22 juillet 1927 a pris place, au contraire, dans l'article 10 de la loi du 6 mai 1919 et elle porte qu'indépendamment des prescriptions relatives à l'origine contenues dans l'article premier de ladite loi, « *aucun vin n'a droit à une appellation d'origine régionale ou locale s'il ne provient de cépages et d'une aire de production consacrés par des usages locaux, loyaux et constants* ».

La réforme accomplie en 1927 paraît donc malheureusement insuffisante, tout d'abord en ce qu'elle ne concerne que les vins et, en second lieu, en ce qu'elle ne pose, pour ces derniers, d'autres conditions au droit à l'appellation, en dehors de l'origine géographique que celle du terrain et de l'encépagement, qui doivent être ceux qu'autorisent les usages locaux, loyaux et constants. La loi du 22 juillet 1927 ne serait donc, pour les vins eux-mêmes, qu'un palliatif aux inconvénients graves qui résultaient du texte de l'article premier de la loi du 6 mai 1919, avec la signification que lui attribuaient la doctrine et la jurisprudence.

Certains tribunaux avaient, cependant, interprété différemment l'article premier de la loi du 6 mai 1919, décidant que, puisqu'il était possible d'interdire de faire emploi des appellations d'origine *contrairement à l'origine des produits ou à des usages locaux, loyaux et constants*, on pouvait définir le droit

aux appellations d'origine en tenant compte, non seulement de l'origine géographique, mais encore de l'ensemble des usages de production, et même de certaines caractéristiques que doivent présenter les produits pour être conformes aux usages locaux, loyaux et constants. C'est ainsi que l'on trouve des décisions suivant lesquelles une appellation d'origine ne peut s'appliquer qu'à un vin ayant un titre alcoolique minimum, une couleur déterminée, etc. Mais, lorsqu'on a demandé aux tribunaux répressifs de sanctionner de telles décisions en prononçant des condamnations contre ceux qui n'en tenaient pas compte, ils ont, le plus souvent, refusé de le faire en se basant sur la jurisprudence de la Cour de Cassation que nous avons relatée plus haut.

Or il est à croire que la Cour suprême ne s'écartera pas de cette jurisprudence, que le législateur semble avoir lui-même confirmée en rappelant, dans la loi du 22 juillet 1927, les « *prescriptions relatives à l'origine* » contenues dans l'article premier de la loi du 6 mai 1919 et en ne faisant appel, en ce qui concerne les usages de production, qu'à ceux qui consacrent l'utilisation de certains cépages et de certains terrains.

Quoi qu'il en soit, un progrès considérable a été réalisé en 1927. S'il n'est pas suffisant pour maintenir au niveau souhaitable la qualité des vins ayant droit aux appellations d'origine, il appartient aux viticulteurs de demander que la réforme soit complétée. Beaucoup de bons esprits estiment qu'on pourrait sans inconvénient faire confiance aux tribunaux et leur permettre de définir par leurs modes de production et au besoin par certains de leurs caractères distinctifs les produits qui peuvent être vendus avec des appellations d'origine.

J. Leroy.

ACTUALITÉS

Nouvelles de Champagne (Etienne Henriot). — Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Situation du vignoble algérien (4 juin) (F. S.). — Vignoble de Camargue (F. G.). — Vignoble de Touraine (Ch. V.). — Région des grands vins blancs de Bordeaux (Georges Bord). — Situation du vignoble de la région du Libournais et des Graves de Vayres (J. P.). — Bonne propagande pour le vin (Mac Grellet). — Concours d'appareils pulvérisateurs et de soufreuses à Montpellier. — Situation du marché des vins à fin mai (H. A.).

Nouvelles de Champagne. — Après un hiver exceptionnellement mouillé, des froids peu intenses et de courte durée sont venus tard en saison très à propos pour ameublir le sol. Le printemps fut tardif, et jusqu'au 15 mai la vigne avait près de 15 jours de retard. Les belles et chaudes journées de ces dernières semaines ont rattrapé le temps perdu, et si la chaleur continue, c'est une avance dans la floraison que l'on notera.

Tout va pour le mieux jusqu'ici, la montre est très belle dans les parties gelées l'an dernier, belle ailleurs, sauf dans les vignes atteintes de Mildiou en 1930.

Le cortège des misères n'a pas encore commencé, c'est la saison où tous les espoirs sont permis. Comment la fleur va-t-elle se passer, et comment la première génération de Cochylis va-t-elle se révéler ? Les vols de papillons furent abondants dans les grands crus, comme toujours.

Le commerce des vins de Champagne subit les répercussions de la crise, beaucoup plus qu'il ne devrait, car notre gouvernement et nos représentants à l'étranger ont systématiquement abandonné la défense de nos vins. Partout maintenant le Champagne est sacrifié et prohibé par des droits de douane devenus progressivement exorbitants.

Il est pénible, lorsqu'on parle de ce sujet avec nos diplomates, de constater leur peu d'énergie, lorsque ce n'est pas leur incompétence.

Ainsi en Argentine, on éleva les droits sur nos vins tandis que notre ambassadeur et notre attaché commercial étaient tous deux en France. La chose s'est faite à leur insu. Les paroles pleines d'espoir et de consolation qu'ils nous prodiguèrent, tout ignorants qu'ils étaient des détails de cette farce, se révélèrent sans suite. Ils ne pensaient, du reste, qu'à trouver sur quoi céder et donner des compensations pour obtenir des adoucissements, bien que nous achetions à ce pays près de trois fois plus que nous lui vendons.

Nous faisons mine de froussards en face de l'étranger. Est-ce l'effet de l'application commerciale des principes de Locarno ?

En France, la taxe de luxe énorme dont meurent les grands établissements prohibe nos vins, de sorte que tout espoir de commerce est perdu de ce côté aussi.

Bien souvent nos intérêts, il faut le dire, sont contraires à ceux du Midi, et nous subissons les représailles des mesures que la C. G. V. exige. Elle parle fort, elle, et comme elle est électoralement le nombre, on tremble et lui donne satisfaction. C'est le cas dans nos démêlés avec l'Espagne. Il y aurait cent exemples récents à citer ainsi.

Nous sommes malheureusement dans la situation inverse. Mais le vigneron champenois commence à s'inquiéter et pour l'instant par des réunions entre les représentants de l'activité champenoise et ceux de l'Etat on s'efforce de canaliser leurs revendications. Espérons qu'on évitera que les esprits s'échauffent par trop, et que les événements s'enveniment.

Puisse M. Tardieu jeter un regard pitoyable sur la Champagne, modeste puissance électorale, mais qui représente tant d'héroïsme. Puisse-t-il alors attendrir M. Briand et le décider à donner des ordres fermes à nos plénipotentiaires, afin que nous soyons défendus et puissions par des abaissements indispensables, espérer, après la crise, reprendre dans le commerce d'exportation français la place noble et importante que nous occupions. — Etienne Henriot.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Nous avons une période chaude qui a été favorable à la floraison de la vigne. Un petit vent sec n'aurait pas fait du mal. Au contraire, il aurait favorisé la fécondation. Mais dans notre région, le vent ne sait pas garder un juste milieu. S'il se met à souffler, il saccage les vignes en arrachant pas mal de beaux sarments chargés de grappes. Ce qui s'est malheureusement produit fin mai. Il y a de la Coulure dans des vignes trop vigoureuses ; mais en général, les grains se sont bien formés.

On constate toujours de la Coulure sur certains ceps qui donnent chaque année une belle végétation, mais pas de fruits. Aussitôt après les vendanges, il faudrait marquer ces pieds coulards pour les arracher ou les regreffer. Il est inutile de travailler des pieds de vignes et de gaspiller des produits onéreux sur ces vignes qui ne produisent jamais de raisins.

Le Mildiou et l'Oïdium qui avaient été signalés il y a environ un mois, ont été enrayés par les sulfatages et les soufrages. C'est surtout le beau temps qui a beaucoup aidé le viticulteur à se préserver des maladies cryptogamiques.

En général, dans tout le Languedoc, la vigne a belle apparence et les raisins sont bien formés.

On doit continuer les façons superficielles pour émietter la croûte et empêcher l'évaporation de l'eau contenue dans le sol. Pour détruire les mauvaises herbes qui absorbent les matières fertilisantes et dessèchent la terre. Travailler les racinés plantés cette année et surveiller surtout les jeunes greffes qu'il ne faut pas laisser envahir par les rejetons des sujets américains. Si certains gref-

fons détruits par les vers ne reprenaient pas ou si quelques-uns n'étaient pas soudés, il faudrait les regreffer un peu plus bas, dans le cas où l'on aurait eu le soin de conserver des sarments dans le sable, comme nous l'avons recommandé. Les greffages au mois de juin sont quelquefois ceux qui viennent les plus jolis, la première année.

Faire un sulfatage sur les grains formés ; répandre un peu de soufre si ce n'est déjà fait au début de la floraison. Enfin, travailler le pied des ceps, s'il y a trop de mauvaises herbes qui poussent autour.

Le Court-Noué commence bien à se voir dans certaines vignes. Celles que nous avons traitées avec un produit spécial se comportent bien jusqu'à maintenant. Nous ferons connaître le résultat de nos expériences de plusieurs années après la récolte.

Tenir les caves fraîches et soigner les fûtailles vides. Peindre les cercles des foudres et des fûts, faire brûler du soufre, dans tous les récipients vides. Le vin n'est bon que dans des fûts bien conservés.

Continuer à nettoyer les bords des vignes et à extirper le chiendent. Commencer à nettoyer les fossés qui séparent les propriétés ou les pièces de terre.

Marchés vinicoles et défense du vin. — L'annonce d'une reprise d'affaires sur les marchés vinicoles a amené dans les villes où se tiennent ces marchés beaucoup de viticulteurs, la semaine dernière. On a bien traité quelques affaires, mais ce sont surtout des reventes. Les négociants qui avaient acheté, il y a quelques mois, et qui étaient embarrassés de leur marchandise profitent de la hausse pour la refiler, tandis que les propriétaires viticulteurs détenteurs de vins demandent toujours un peu plus que ce qu'on leur offre.

Voici la cotation de la Chambre de Commerce au marché du 9 juin à Montpellier : vin rouge 3e choix 16 à 16 fr. 50 ; 2e choix 16 fr. 50 à 17 fr. 50 ; 1er choix 17 fr. 50 à 18 fr. 50. Vins rosés ou blancs, pas d'affaires. Tandis que la Chambre d'Agriculture cote de 17 à 19 fr. 50 le degré le vin rouge pris à la propriété, tous frais et droits en sus.

En raison de la reprise des affaires, la location des wagons-réservoirs a augmenté. Ils se paient de 1 fr. 50 à 2 fr. 25 l'hecto-voyage, suivant contenance et état des foudres.

Les vins blancs continuent toujours à être délaissés. Ils ne sont pas payés à la propriété plus cher que les vins rouges ; malgré qu'à la consommation, le vin blanc ordinaire soit compté toujours de 0,50 à 1 fr. plus cher la bouteille que le vin rouge.

Il se boirait assez de vins blancs, mais ce qui leur porte préjudice, ce sont les vins dérougis dits blancs qui sont toujours acides. On devrait faire une campagne énergique pour qu'on ne puisse mettre en vente sous la dénomination de vins blancs que les vins provenant de cépages blancs. De plus, notre région où le raisin mûrit bien produit des vins blancs exquis à fort degré qui peuvent être transformés en mistelles ou en apéritifs, en vins pharmaceutiques.

Pourquoi tolère-t-on encore l'entrée des vins blancs de Grèce à des conditions avantageuses pour les Grecs ? Parce que certains hommes politiques sont intéressés au commerce de ces vins, et que quelques gros commerçants de vins blancs sont très bien avec ces mêmes hommes politiques.

Le Syndicat des vins blancs du département de l'Hérault proteste bien de temps à autre, mais il ne veut pas s'attaquer à ceux qui lui promettent toujours et travaillent en dessous, auprès du gouvernement, pour favoriser l'entrée des vins blancs étrangers traités au ferro-cyanure de potassium, procédé qui est interdit aux viticulteurs français dans l'intérêt de l'hygiène.

Voici la dernière protestation énergique du Syndicat des vins blancs qui se perdra dans les nuages, comme les autres :

« Le Syndicat des vins blancs de cépages blancs proteste avec la plus grande énergie contre la convention signée avec la Grèce.

« Pour justifier le contingent de 250.000 hectos accordé à l'Italie, on nous avait dit que nous étions liés avec cette dernière nation par le traité du 7 mars

1928, et que pour détruire l'effet de ce traité, il fallait accepter sans discussion ce contingent. Mais alors, quelle convention secrète avons-nous donc avec la Grèce pour accorder un contingent de 325.000 hectos avec un supplément de 55.000, et surtout l'abrogation de l'article 4 de la loi du 1er janvier 1930.

« Certes, nous savons combien, en haut lieu, on se moque de nos pacifiques protestations et comment on préfère écouter le chant des sirènes helléniques ; mais qu'on prenne garde, les producteurs de vins blancs pourraient bien se rappeler un jour qu'ils sont les fils de ceux qui, en 1907, plus que tous les autres firent cesser les fraudes et les injustices.

« Le Syndicat des vins blancs remercie les Syndicats de Montpellier, Lodève, Béziers, Saint-Pons et celui des Pyrénées-Orientales de leur énergique protestation, mais ce dernier, en acceptant placidement la deuxième phrase de l'article 4 de la loi de 1930, a ouvert la porte à toutes les meurtrissures, les injustices, à la désolation et à la ruine de tous les producteurs de vins blancs. — *Le Syndicat.* »

En France, on défend les produits agricoles étrangers. Les tribunaux se montrent même sévères, comme ils l'ont fait pour sauvegarder l'intérêt du vin de Porto et on ne protège pas les produits français. Il est vrai que les consommateurs français préfèrent souvent demander des vins inférieurs à nom bien porté de pays étrangers, que nos vins naturels supérieurs comme le Frontignan qui est un vin de dessert et peut avantageusement remplacer le Porto comme apéritif.

Au moment où nous écrivons notre chronique du Languedoc, on discute fort à la Chambre sur le statut de la viticulture. Fera-t-on quelque chose de bien ? Pendant ce temps, le vin continue à supporter des charges énormes et sa circulation est entravée plus que jamais. — E. F.

Situation du vignoble algérien (4 juin). — Les façons culturales ont été retardées au printemps dans les plaines basses par suite de l'humidité du sol, les déchaussages à bras d'homme s'y sont exécutés alors que la vigne avait déjà débourré.

Les gelées blanches ont causé de sérieux dégâts dans les vignobles de Lodi et de Ben-Chicao (arrondissement de Médéa).

Des orages de grêle ont été signalés à Rabelais et à Aïn-Mokra.

Quatre fois en avril à une huitaine de jours d'intervalle à partir de Pâques, d'abondantes pluies sont tombées sur le littoral des départements d'Alger et de Constantine. Malgré des traitements cupriques répétés, des taches de Mildiou ont apparu sur les feuilles, quelques grappes ont aussi été atteintes. Mais aucun dégât sérieux n'a été enregistré.

L'Oïdium favorisé par un temps brumeux s'est par contre manifesté surtout dans les parcelles nombreuses et importantes complantées en Carignan. On a dû non seulement soufrer plusieurs fois, mais encore pratiquer des traitements au permanganate de potasse. L'action du soufre a été peu efficace en raison de la température peu élevée de l'atmosphère.

A la date du 23 mai, un brusque coup de siroco qui a fait monter le thermomètre à 37° avec une moyenne de 35° pendant 24 heures, alors que les jours précédents les maxima étaient de 22° seulement, a eu pour conséquence d'arrêter l'évolution des taches d'Oïdium et de Mildiou, mais il a provoqué du Millerandage, le Grenache est le plant qui s'est montré le plus atteint.

Après ce siroco qui n'a duré qu'un jour, nous avons eu des brouillards épais et tenaces que le soleil n'arrivait pas à percer, des rosées abondantes et de légères chutes d'eau constituant des conditions favorables à la réapparition des maladies cryptogamiques et à leur développement ; aussi traitements cupriques et au soufre ont été recommencés plusieurs fois ; jusqu'à présent, ils semblent avoir été efficaces.

Le grand vol de la première génération de l'Eudémis s'est produit du 13 au 17 avril, actuellement on signale de nombreuses chenilles dans les vignobles de la Mitidja centrale avec pour centre Birtonta et l'Arba.

Dans les plantiers de la région de Miliana, les larves de Rhyzotrogues ont

causé d'importants dégâts. Contre ces parasites, nous avons autrefois sur les suggestions de notre regretté maître Valéry-Mayet employé avec succès le sulfure de carbone en injection autour des jeunes pieds de vigne atteints (dont l'attaque se manifeste extérieurement par le rougissement des feuilles), à raison de 3 piqûres de 4 gr. chacune disposées à 15 cm. de profondeur aux sommets d'un triangle équilatéral de 15 à 20 cm. de côté.

L'Altise se montre abondante dans les vignobles des arrondissements de Tlemcen et de Mostaganem. Des pulvérisations sur les feuilles et les raisins à l'aide d'arséniate de chaux à la dose de 300 ou 400 gr. par hectolitre d'eau ou de bouillie bordelaise auront aisément raison de cette invasion. — F. S.

Vignoble de Camargue. — Il y a eu en Camargue des ravages très importants de la gelée dans la région d'Argence et de Bellegarde et Arles, — aux environs immédiats d'Arles, — et autour de la station de l'Armeillère Giraud, aux domaines de Grand Mas de Cabane, l'Armeillère-Giraud ; puis en allant vers le Sud les dégâts diminuaient d'intensité jusqu'à Peaudure ; plus au Sud, aucun mal ou presque. Du côté du Petit-Rhône presque rien. Pas de Mildiou pour le moment ; Oïdium épars sur les Carignans. Près des Saintes-Maries, les Altises ont atteint gravement certains quartiers peu étendus. « Sortie » en général peu abondante sur les Aramons, moyenne sur plants durs. — F. G.

Vignoble de Touraine. — Le mauvais temps persiste. Nous sulfatons pour la quatrième fois à la maison. Certains propriétaires en sont à leur cinquième sulfatage. On signale l'apparition de quelque petites taches de Mildiou sur les feuilles çà et là dans certaines parties du vignoble où l'eau séjourne et cela sur la côte de Vouvray. Pourtant les sulfatages sont faits avec soin, 3 kil. de sulfate à l'hecto, bouillies mouillantes et adhérentes.

On ne peut que dans certains terrains utiliser les attelages et presque toutes nos vignes auront encore été cette année presque entièrement sulfatées à bras d'hommes.

On ne fait plus autre chose. — Ch. V.

Région des grands vins blancs de Bordeaux. — La fin de la campagne 1930 fut, chez nous, lamentable : la récolte s'était effritée, durant tout l'été, sous les atteintes répétées du Mildiou. Le peu qui restait disparut, en septembre, dévoré par la troisième génération de l'Eudémis qui profita, pour proliférer, d'une période de trois semaines de forte chaleur — la seule que nous ayons eue de toute la saison. Finalement, en quantité comme en qualité, on n'a — à quelques très rares exceptions près — rien fait d'avouable.

L'hiver et le printemps ont été surtout humides, sans grands froids. Les travaux de culture, d'abord différés, sont constamment interrompus ; donc en retard. Sur la foi de météorologues qui se flattent de prévoir le temps à longue distance, on escomptait un retournement de la température ; on s'attendait à un été chaud dès le mois de mai. Hélas ! déception ! Le mois de juin commence avec des orages et l'on en est déjà au cinquième sulfatage.

On ne négligera pas les traitements cette année. On s'y appliquera encore mieux que de coutume ; on utilise en grand les produits destinés à rendre les bouillies mouillantes et l'on fera un large emploi des bouillies et des poudres insecticides.

Quoi qu'il en soit, il ne faut pas compter sur une récolte même moyenne : les cépages nobles, le Sémillon surtout, n'ont eu qu'une bien médiocre sortie. Débourrée vers fin mars, la vigne a été gênée par les froidures d'avril. Le mois de mai l'a fait repartir ; mais, à la veille de la floraison, le sol encore trop humide fait appréhender la Coulure.

Affaires à peu près nulles. C'est toujours la grande pénitence. Il n'y a sans doute plus d'argent pour payer notre excellent vin d'un prix pourtant abordable chez le récoltant, mais qui s'est gonflé singulièrement lorsqu'on le retrouve chez le consommateur. Heureux encore lorsqu'on le retrouve tel qu'on l'a connu ! — Georges Bord.

Situation du vignoble de la région du Libournais et des Graves de Vayres. — Le printemps froid et pluvieux que nous avons encore subi cette année en Gironde n'a guère favorisé la sortie des mannes et l'on peut dire dès à présent que la récolte de 1931, même si elle n'est pas atteinte par des invasions cryptogamiques, ne sera pas abondante dans notre région. La situation n'est donc pas meilleure pour les viticulteurs que pour les commerçants, qui ne pourront que difficilement offrir au consommateur éprouvé par la crise des prix assez bas pour éviter qu'il réduise ses achats.

Les cépages où l'absence des mannes se remarque le plus sont le Cabernet-Sauvignon dans les rouges et le Sémillon dans les blancs ; sur les autres, l'apparence est à peine moyenne, mais les vendanges sont encore loin. Les taches de Mildiou, résultat des pluies fréquentes en mai, ont fait leur apparition dans les vignes insuffisamment traitées. Rien encore sur les grappes, mais le mauvais temps persistant risque fort de provoquer la Coulure des nombreux cépages dont la floraison est déjà commencée.

En résumé, l'impression générale est loin d'être satisfaisante ; il est infiniment désirable qu'une période de beau temps, chaud et sec, vienne favoriser la fin de la floraison et permette aux viticulteurs girondins, si éprouvés en 1930, de maintenir leur récolte à l'abri des maladies cryptogamiques. — J. P.

Bonne propagande pour le vin. — Le pavillon de l'Algérie, à l'Exposition de Vincennes, situé au centre des monuments de l'Afrique du Nord, est de pur style hispano-maure. Dans l'intérieur, de vastes salles aux colonnes élégantes sont garnies de superbes vitrines où l'art indigène s'étale dans toute sa splendeur. Les murs, décorés de magnifiques tapis et tentures, dénoncent les progrès réalisés depuis l'occupation française. Des dioramas, représentant des scènes agricoles et touristiques, instruisent le public. La salle des mines montre l'importance des gisements en fer, plomb et phosphate. Celle des forêts, la qualité supérieure de ses lièges.

La céréaliculture est représentée par quelques vitrines aux gerbes impressionnantes. Les dattes, les figues ont également leur place bien en vue.

Sous la grande coupole, à l'entrée, une fontaine lumineuse, couronnée d'une corbeille de raisins, déverse des flots de vin blanc. De grandes vasques, chargées de grappes de raisins, de céréales et de fruits dorés, indiquent encore l'importance de l'activité agricole algérienne.

Quant aux vins, leur diffusion n'a pas échappé aux Chambres de commerce et à la C. G. V. algériennes, qui n'ont pas hésité à mettre une certaine somme à la disposition de leurs délégués pour faire connaître les bienfaits de notre boisson nationale. Un stand a donc été édifié contre le pavillon central. Les frais de construction et d'installation intérieure s'élèvent à environ 170.000 francs. A ces frais, il faut ajouter ceux de l'entretien, ceux du personnel, qui comporte deux délégués, deux femmes pour le comptoir, un sommelier : soit 10.000 fr. par mois. Pour l'éclairage et la consommation d'eau, il faudra attendre la fin du mois pour être fixé.

Ce sont certainement des frais que se sont imposés les Algériens dans l'intérêt général ; mais combien productifs ! Il est évident que tous les consommateurs ne seront pas des acheteurs. Le but est plus général ; il faut que les gens qui ont abandonné le vin y reviennent. Combien, parmi eux, ont cessé d'en boire par snobisme, ignorant les vertus de cette boisson particulièrement hygiénique.

Pour ce, une dégustation gratuite fonctionne de 14 h. 30 à 18 heures. Pendant ce temps, il est absorbé environ une centaine de bouteilles de 75 centilitres.

D'autre part, pour propager encore ce jus divin, on a imposé au restaurateur, dépendant du pavillon de l'Algérie, l'obligation de comprendre le vin dans le prix du repas.

(Actuellement, la consommation du restaurant est d'environ 300 bouteilles par jour, qu'il paye 3 fr. 50 la bouteille au stand de dégustation.)

Si, par une publicité intelligente, on arrive à faire comprendre à ce grand public que, pour sa santé, il faut boire du vin, il en boira. — Mac Grellet.

Concours d'appareils pulvérisateurs et de soufreuses à Montpellier. — La vieille et toujours active Société Centrale d'Agriculture de Montpellier, dont les importants congrès furent jadis le levier puissant de la reconstitution du vignoble, avait organisé une exposition des appareils de traitement de la vigne et un concours de ces appareils, qui eurent lieu à l'Ecole nationale d'Agriculture. Exposition et concours furent particulièrement réussis. Nous y reviendrons ; nous donnons, en attendant, la liste des récompenses qui ont été distribuées :

1er Grand Prix. — (Prix de la Société Centrale d'Agriculture de l'Hérault (2.000 francs) et Médaille de Vermeil de la Société des Agriculteurs de France.) — M. Ferrier, Joseph, constructeur à Narbonne, pour son pulvérisateur à traction, à grand travail.

Prix de la ville de Montpellier (1.000 francs). — M. Vilhon-Prévot, constructeur à Caumont-sur-Durance (Vaucluse), pour sa soufreuse à grand travail, à une roue.

Prix de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault (1.000 francs). — M. Hertzog et Cie, constructeurs à Jonzac, pour leur pulvérisateur à grand travail, à traction.

Prix de l'Office départemental agricole de l'Hérault (1.000 francs). — Etablissements P. Berthoud, à Belleville-sur-Saône, pour leur pulvérisateur à traction « Toboggan ».

Prix du Comice agricole de Béziers (500 francs) et une Médaille de Bronze de la Société des Agriculteurs de France. — Société de Construction du Tracteur vigneron Georges Vidal, à Montpellier, pour son pulvérisateur à traction.

Prix de huit cents francs (800 francs) et une Médaille de Vermeil de la Société des Agriculteurs de France. — M. F. Pastoret, mécanicien, Le Muy (Var), pour sa soufreuse à traction.

Prix de cinq cents francs (500 francs) et une Médaille de Bronze de la Société des Viticulteurs de France et d'Ampélographie. — M. Maurice Bery, constructeur à Tours, pour sa soufreuse à moteur.

Prix de quatre cents francs (400 francs). — M. Albert Thomas, constructeur à Reims, pour son pulvérisateur à traction, à grand travail.

Prix de quatre cents francs (400 francs). — Société des Pulvérisateurs Flament Pierre, Caudéran-Bordeaux, pour leur pulvérisateur à traction, à grand travail.

Prix de quatre cents francs (400 francs). — Etablissements R. Fournier à Cavaillon, pour leurs pulvérisateurs à traction, à grand travail.

Diplôme d'honneur de la Société des Viticulteurs de France et d'Ampélographie. — MM. Durand-Roger et fils, constructeurs à Carcassonne, pour leur tonne de remplissage sous pression et leur pulvérisateur à bât.

Médaille d'Argent de la Société des Agriculteurs de France. — Etablissements Rousset, à Nîmes, pour leur pulvérisateur à bât et leur dispositif de chargement par récupération d'air comprimé.

Médaille d'Argent de la Société des Agriculteurs de France. — MM. Poyaud et Vial, constructeurs à Moirans (Isère), pour leur moto-pompe de remplissage.

Médaille d'Argent de la Société des Agriculteurs de France. — M. Gros, Félix, ingénieur-constructeur, pour sa musette à poudrer.

Diplôme de la Société Centrale d'Agriculture de l'Hérault. — Etablissements Vermorel, Villefranche (Rhône), pour l'ensemble de leurs appareils.

Plaquette de Bronze de la Société des Viticulteurs de France et d'Ampélographie. — M. Rebeyrol, constructeur à Castillon-la-Bataille (Gironde), pour sa soufreuse.

Situation du marché des vins à fin mai. — Le *Journal Officiel* du 14 juin donne les chiffres suivants, que nous commenterons dans notre prochain numéro :

Sorties en mai : 3.631.457 hectolitres (contre 3.725.000 en avril) ; consommation taxée : 4.208.534 hectolitres (contre 4.342.718 en avril) ; stock commercial 13.253.629 hectol. (contre 13.283.139 à fin avril).

Ces nouvelles sont en faveur de la fermeté des cours, sinon de leur hausse, encore possible. — H. A.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 190 à 200 francs ; 9°, 210 à 220 fr. ; 10°, 230 à 240 fr. ; Corbières 11°, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 255 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 245 fr. et au-dessus ; 9°, 260 fr. et au-dessus ; 10°, 280 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 285 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 305 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 630 fr. à 660 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 690 fr. Picolo, 680 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 2 fr. 70 à 3 fr. ». Vins blancs, de 2 fr. 80 à 3 fr. 20.

Bordeaux. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.500 à 8.500 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 3.300 à 3.600 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1928, 1ers crus Médoc, de 23.000 à 28.000 fr. ; Bourgeois du Bas-Médoc, de 3.200 à 3.600 fr. ; 1ers crus Graves, 4.800 à 5.300 fr. ; 2es crus, de 4.300 à 4.800 fr. le tonnean de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr. ; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 550 à 600 fr. Mâconnais, 500 à 550 fr. ; blancs, 900 à 1.100 fr. Mâcon, 1res côtes, 775 à 850 fr. Beaujolais, de 750 à 850 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, de 330 à 430 francs. Vins blancs de Blois, 300 à 400 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Blancs Vouvray, 700 à 800 fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rosés 1930, 16 à 18 fr. le degré ; Rosés supérieurs, 20 à 23 fr. le degré. Noahs, 300 à 600 fr. les 225 litres, suivant degré et qualité.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1930, 750 à 850 fr. ; Gros plants, de 375 fr. à 450 fr. Noah, de 250 à 325 fr. la barrique nue prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1929 : Rouge, de 14 fr. 50 à 16 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 14 fr. 50 à 16 fr. » le degré. Blancs de blancs, de 15 fr. » à 15 fr. 50 le degré. Vins pour la distillerie, à 10 fr. 50. Trois-six de marc v., à 1.125 fr. les 100°. Rectifié extra neutre, de 1.250 à » fr.

Midi. — *Nîmes (15 juin 1931).* — *Cote officielle :* Vins rouges, de 17 fr. » à 18 fr. » le degré. Costières, de 18 fr. » à 19 fr. » le degré logé. Vins blancs, de » fr. » à » fr. » le degré logé. Clairettes, de » à » fr. le degré logé. Rosé Paillet, » fr. le degré. Trois-six de vin 86°, de 1.235 à 1.250 fr. ; trois-six de marc 86°, de 1.230 à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de 1.200 à 1.225 fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de » fr. » à » fr. » le degré. Pas d'affaires.

Montpellier (16 juin). — Vins rouges, enlèvement immédiat, de 17 fr. » à 19 fr. » le degré. Vins logés vieux et nouveaux, de » fr. » à » fr. » le degré. Rosé, de » à » fr. Blanc de Blanc, de » à » fr. le degré. Esprit de vin à 86°, » fr. les 100 degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, 1.190 à 1.200 fr. les 100°. Trois-six 86°, ». Marc 52°, 1.210 à 1.220 fr. Esprit de marc à 86°, » à » fr.

Béziers (12 juin). — Vins rouges 1930, de 17 fr. 50 à 19 fr. » le degré, enlèvement immédiat, de » à » fr. logé. Rosé, de 17 fr. à 18 fr. 50 le degré. Blanc, 17 fr. » à 18 fr. 50 le degré. Alcools rectifiés 95-97°, 1.340 fr. à » les 100 degrés ; vins de distillerie, 10 fr. » à 10 fr. 50.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 14 juin 1931, 18 fr. » à 19 fr. » le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (13 juin 1931). — 17 fr. 50 à 18 fr. 50 le degré, ou 18 à 19 fr. selon degré et délai de retiraison.

Carcassonne (13 juin). — Récolte 1930, de 17 fr. 50 à 19 fr. 50 le degré.

Narbonne (11 juin). — Vins rouges, de 18 fr. » à 19 fr. » le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux : H.-Rhin, de 220 à 240 fr. ; B.-Rhin, de 200 à 220 fr. ; 1929, H.-Rhin, de 280 à 340 fr. ; B.-Rhin, de 260 à 320 fr. — Vins blancs, supérieurs 1929 : H.-Rhin, de 280 à 340 fr. ; B.-Rhin, 280 à 320 fr. Eaux-de-vie d'Alsace : Questch, 1.450 fr. ; Kirsch, 2.000 fr. ; Mirabelle, 1.800 fr., l'hecto nu, 50 degrés.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 186 fr. » à 188 fr. »; orges, 80 fr » à 86 fr.; escourgeons, 70 fr. à 78 fr.; maïs, 74 fr. » à 76 fr. »; riz, » fr.; seigle, 78 fr. à 82 fr.; sarrasin, 96 fr. à 102 fr.; avoines, 86 fr. » à 102 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 80 fr. 95 à » fr. ». Buenos-Ayres, 43 fr. 01 à » ». Chicago, 78 fr. 10. — Sons, 41 fr. à 46 fr. — Recoupettes, de 42 à 48 fr.; remoulages, de 65 à 85 fr.

Pommes de terre. — Nouvelles d'Algérie, 170 à 220 fr.; jaune ronde, de 80 fr. à 90 fr.; Rosa, de » fr. à » fr.; Sterling, de » à » fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 135 fr. à 160 fr.; paille d'avoine, de 125 fr. à 160 fr.; paille de seigle, 125 fr. à 160 fr.; luzerne, 255 fr. à 285 fr.; foin, 240 fr. à 275 fr.

Semences fourragères. — Trèfles violet du Nord, de 450 à 500 fr.; trèfles violet du Midi, de 465 à 500 fr.; Féveroles, de 115 à 120 fr.; luzerne, de 700 à 800 fr.; sainfoin, 210 à 220 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 100 fr. »; d'arachide blanc extra, 88 fr. à fr.; Coprah, 67 fr.; Arachides courant, 71 fr. »

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. les 100°. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 2.200 fr. à » fr.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 7 fr. 50 à 23 fr. 50. — Veaux, 7 fr. » à 19 fr. ». — Moutons, 6 fr. » à 38 fr. ». — Demi-Porc, 6 fr. 50 à 10 fr. 20. — Longe, de 10 fr. » à 17 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 17 fr. »; sulfate de potasse (1) 46 %, 95 fr. 30; chlorure de potassium, 49 %, 69 fr. 60; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 111 fr. » à 117 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 95 fr. 50 à 103 fr. les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 113 fr. » à 118 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 50 à 33 fr. 75 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 48 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 54 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 115 à 118 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 14 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. 25 l'unité.

Soufres : Sublimé, 120 fr.; trituré, 98 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 261 fr. 100 kgs; neige, 267 fr. 50 **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. à ». **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte). En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : — Cerises du Midi, de 300 fr. à 600 fr. les 100 kgs. — Fraises, de 380 à 425 fr. les 100 kgs. — Pêches, de 850 à 1.200 fr. — Prunes, de 275 à 420 fr. — Citrons, de 400 fr. à 600 fr. — Bananes, de 405 fr. à 500 fr. les 100 kilos. — Abricots, de 450 à 850 fr. — Epinards de Paris, 100 à 150 fr. les 100 kgs. — Asperges du Midi, 140 à 450 fr. les 100 kgs. — Choux-fleurs, 30 à 200 fr. le cent. — Laitues du Midi, de 50 à 90 fr. le cent. — Pois verts, 175 à 260 fr. — Haricots verts, de 150 à 410 fr. — Artichauts d'Algérie, de 60 à 120 fr. le cent.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE